

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Daun murbei di Indonesia masih kurang dimanfaatkan padahal dari kandungan daun murbei ini memiliki banyak manfaat untuk tubuh seperti aktivitas antioksidan, antiinflamasi, anti demam, anti hipertensi, dan antidiabetik. Tumbuhan pada umumnya merupakan sumber aktivitas antioksidan alami yang berupa senyawa fenolik yang terletak pada hampir seluruh bagian tumbuhan yaitu pada kayu, biji, daun, buah, akar, bunga ataupun serbuk sari (Sarastani, dkk., 2002).

Daun murbei memiliki kecenderungan mudah mengalami kerusakan, sehingga diperlukan teknologi pengolahan untuk memperpanjang masa simpan bahan. Salah satu teknologi pengolahan yang dapat menjadi alternatif adalah pembuatan simplisia yang dilanjutkan dengan proses ekstraksi metabolit sekunder pada daun murbei. Ekstraksi metabolit sekunder umumnya menggunakan metode maserasi, dimana simplisia direndam dengan pelarut yang sesuai dengan kepolarannya. Hasil ekstraksi metabolit sekunder yang maksimal, bisa diperoleh dengan melakukan preparasi sebelum proses maserasi yaitu metode pengeringan.

Pengeringan yang digunakan pada penelitian sebelumnya tidak terlalu diperhatikan, padahal proses pengeringan sangat berpengaruh pada hasil akhir ekstraksi. Proses pengeringan akan membantu penghancuran sel pada daun murbei, sehingga pelarut dapat secara maksimal mengisolasi senyawa metabolit sekunder. Berdasarkan penelitian Jurian (2016) metode pengeringan yang digunakan untuk pembuatan simplisia daun murbei adalah pengeringan oven dengan suhu 50°C selama

24 jam. Penelitian Lestari (2016) menggunakan metode pengeringan oven dengan suhu 60°C selama 6 jam. Untuk menjawab permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan metode pengeringan yang sesuai agar senyawa metabolit sekunder yang diekstrak lebih maksimal. Metode pengeringan yang dapat dipilih adalah pengeringan *green house*, kabinet dan oven.

Oleh karena itu, peneliti mengangkat penelitian ini dengan judul “Stabilitas Aktivitas Antioksidan Dan Antiinflamasi Pada Simplisia Daun Murbei (*Morus Alba L.*)” diharapkan dapat mengetahui metode pengeringan yang sesuai untuk proses ekstraksi simplisia daun murbei.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perlakuan metode pengeringan pada stabilitas aktivitas antioksidan, aktivitas antiinflamasi pada ekstrak daun murbei
2. Mengetahui pengaruh perlakuan jenis pelarut pada stabilitas aktivitas antioksidan, aktivitas antiinflamasi pada ekstrak daun murbei

## **1.3 Hipotesis**

Penelitian ini mempunyai hipotesis yaitu sebagai berikut :

1. Terdapat pengaruh perlakuan metode pengeringan pada stabilitas aktivitas antioksidan, aktivitas antiinflamasi pada ekstrak daun murbei
2. Terdapat pengaruh perlakuan jenis pelarut pada stabilitas aktivitas antioksidan, aktivitas antiinflamasi pada ekstrak daun murbei